

## Dessert

### FRAISES ET MENTHE COQ

Recette pour 4 personnes

Préparation : 1 h30    Cuisson : 50 mn    Temps de refroidissement : 2 h

#### **Ingrédients :**

##### **Coulis de menthe**

1 botte de menthe coq, 20 g de sucre glace

##### **Sablé breton au thé matcha**

100 g de sucre semoule, 1 g de thé matcha, 125 g+ 80 g de beurre pommade, 2 g de sel  
250 g de farine, 10 g de levure chimique, 45 g de jaune d'œuf

##### **Crème prise à la menthe**

2 feuilles de gélatine, 5 jaunes d'œufs, 85 g de sucre semoule, 15 cl de lait entier  
30 g de crème liquide, 40 g de coulis de menthe, 10 g d'huile d'olive

##### **Chantilly**

200 g de crème liquide, 20 g de sucre glace

##### **Finitions**

1 barquette de fraises, Quelques feuilles de menthe coq cristallisées, Sorbet aux herbes

#### **Coulis de menthe**

Équeutez la menthe, cuisez les feuilles à l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 mn (pour garder la couleur). Refroidissez-les en les plongeant dans de l'eau glacée. A l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la menthe avec le sucre glace et une cuillerée à soupe d'eau. Réservez

#### **Sablé breton au thé Matcha**

Préchauffez le four à 160°C. Mélangez le sucre, le thé matcha, les 125 g de de beurre et le sel. Ajoutez ensuite la farine, la levure et les jaunes d'œufs. Étalez sur 2 à 3 mm sur une plaque antiadhésive ou sur un papier sulfurisé, mettez à cuire au four pendant 12 mn. Sortez du four et émiettez le sablé breton. Une fois refroidi, mélangez le sablé émietté avec les 80 g de beurre pommade. Étalez ensuite le tout dans un fond d'un cadre de 12 cm par 12 afin de reconstituer le biscuit. Faites prendre au froid

#### **Crème prise à la menthe**

Mettez à tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 40 mn. Mélangez au fouet dans un récipient : les jaunes d'œuf, le sucre, le lait et la crème. Versez cet appareil dans un plat à gratin et mettez à cuire pendant 40 mn à 90°C au four vapeur. Une fois l'appareil cuit, ajoutez la gélatine, le coulis de menthe et l'huile d'olive, mélangez le tout au fouet. Laissez reposer la préparation 1 heure à température ambiante. Une fois refroidie, versez-la dans le cadre sur le sablé  
Faites prendre au froid 2 heures

#### **Chantilly**

Mélangez la crème et le sucre, montez au batteur pour réaliser une chantilly

## **Dressage**

Taillez les fraises lavées et équeutées en 4. Démoulez le cadre et taillez le gâteau de 2 cm par 2 cm. Dressez sur des assiettes quelques fraises, un trait de coulis de menthe, 3 petits gâteaux, la chantilly et une boule de sorbet aux herbes. Décorez de quelques feuilles de menthe coq cristallisées.